Relazione attività 2024
Programmazione attività 2025
Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione

Febbraio 2025

1. SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE

Il presente documento ha la finalità di offrire restituzione dell'attività svolta dall'Unità Operativa di Igiene degli alimenti e Nutrizione nell'anno 2024 e presentare la programmazione prevista per l'anno 2025 secondo quanto previsto dai Lea di riferimento: "Prevenzione collettiva e sanità Pubblica", area E "Sicurezza alimentare- Tutela dei consumatori" e l'area F "Sorveglianza e prevenzione nutrizionale". Con riferimento a quest'ultima area nel 2024 si è intrapreso un percorso esplorativo di approfondimento circa le possibili progettualità da pianificare nel 2025, mentre per il 2025 sono stati individuati due obiettivi inseriti in scheda budget.

2. ELEMENTI IN INGRESSO E IN USCITA

2.1 ELEMENTI IN INGRESSO

- Piano Provinciale integrato dei controlli per il quadriennio 2023-2027 (PPIC) in materia di salute e benessere animale, mangimi, sottoprodotti di origine animale, sicurezza alimentare e acqua potabile, prodotti fitosanitari adottato con deliberazione di Giunta Provinciale n.1777 del 3 ottobre 2023.
- Piano di controllo Nazionale pluriennale per gli anni 2023-2027 approvato dalla Conferenza Stato Regioni (Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023;
- "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" approvate con l'Intesa tra il Governo, le Regioni e Provincie autonome di Trento e Bolzano (Rep. Atti n.212/CSR) in data 10 novembre 2016;
- Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti e tossine vegetali – Anni 2023-2027
- Piano nazionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari – Anni 2023-2027
- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027
- Programmi per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2023. Nota PAT integrativa per attività 2024 di data 16.04.2024.
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008. Anni 2025-2027.
- Piano provinciale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti– Anni 2023-2027
- Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati anno 2024 – Pianificazione attività sul territorio della provincia di Trento.
- Report attività svolta nel 2023.

2.2 ELEMENTI IN USCITA

- Report attività anno 2024
- Programma operativo di U.O.IAN 2025
- Monitoraggio delle attività: visualizzabile in tempo reale in SIS web

3.RESPONSABILITÀ' PIANO OPERATIVO SICUREZZA ALIMENTARE E ACQUA POTABILE

ATTIVITA'	Direttore DP	Direttore UO IAN	Coordinatore Tecnici	Tecnici della Prevenzione UO ISP
1. Predisposizione Programma Operativo		R	C	
2. Approvazione Programma Operativo	I	R	I	I
3. Assegnazione delle attività (lettera di assegnazione)		I	R	I
4. Realizzazione Programma Operativo		R	R	R
5. Consuntivazione e controllo periodici		R	R/C	C
6. Consuntivazione finale		R	R/C	C
7. Riesame di sistema	I	R	C	

R = è Responsabile - C = Collabora – I = Informato

DIAGRAMMA DI FLUSSO

RESP.	DOC.	FLUSSO
DIRETTORE U.O. Coordinatore TPALL	Programma Operativo Lettera di assegnazione attività	**PLAN** **Programma operativo**
DIRETTORE U.O. e Coordinatore TPALL e TPALL	Procedure scritte Verbali Check – list Provvedimenti Registrazioni attività (sisweb)	**ACT** **Esecuzione dell'attività di controllo** Ispezioni Verifiche Audit Campionamenti Provvedimenti Registrazione attività
DIRETTORE U.O. e Coordinatore TPALL	Report di consuntivazione: Report trimestrale Report annuale	**CHECK** Monitoraggio delle attività Consuntivazione periodica e annuale
DIRETTORE U.O.	Documento di riesame (punti di forza, criticità, proposte di miglioramento	**ACT** RENDICONTAZIONE ALLA DIREZIONE: Report annuale; Documento di riesame

4. RISORSE UMANE A DISPOSIZIONE

Con il 1° gennaio 2023 è stato implementato il nuovo modello organizzativo dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari come previsto dalla deliberazione GP 857 del 2022 con l'istituzione dell'Unità operativa complessa Igiene degli alimenti e Nutrizione.
L'Unità operativa è diretta da un medico; nel mese di febbraio è stato bandito concorso per l'acquisizione di un dirigente medico che andrebbe ad affiancare il Direttore nell'attività di sicurezza dell'acqua. E' presente una dirigente biologa che si occupa dell'area nutrizionale.

Considerate le tre aree funzionali previste dal DM 185/98 sarebbero necessari almeno tre figure dirigenziali di primo livello per presidiare l'area: sicurezza alimentare, sicurezza acque potabili e l'igiene della nutrizione.

Nell'U.O.IAN al momento sono in servizio 19 tecnici della prevenzione di cui uno è il coordinatore. Dei 19 Tecnici della prevenzione, 6 si occupano di acqua potabile di cui 2 a parttime ed i restanti di sicurezza alimentare. Il coordinatore dei tecnici della prevenzione oltre all'attività di programmazione e monitoraggio dell'attività assegnata a tutti i Tecnici della Prevenzione dell'U.O.IAN segue i processi di miglioramento organizzativo (tra cui l'implementazione del sistema qualità e i gruppi di miglioramento attivi), altri due tecnici collaborano alla gestione del sistema d'allerta, un altro**,** essendo esperto micologo, svolge anche le attività assegnate al centro di controllo micologico. Altri due tecnici dal 2024 hanno terminato il corso di formazione biennale e sono ora micologi riconosciuti; cominceranno l'attività micologica nel 2025 in affiancamento. A febbraio del corrente anno ha dato le dimissioni a partire dal primo maggio un tecnico della prevenzione dedicato all'area acqua potabile. Al fine di potenziare le attività volte alla sicurezza alimentare e dell'acqua è necessario incrementare il numero dei tecnici della prevenzione all'interno della struttura.

Da gennaio del 2025 è stata assunta una dietista, tale profilo professionale è indispensabile per avviare quanto previsto dall'area nutrizionale. Si attende di acquisire altra persona con tale profilo come richiesto nel profilo del fabbisogno del personale 2025-2026.

5. DEFINIZIONE DEL PROGRAMMA OPERATIVO

Per la definizione del Programma operativo sugli alimenti si terrà conto dei risultati dell'attività svolta nell'anno precedente, delle risorse disponibili (incaricati del controllo ufficiale, capacità analitica dei Laboratori ufficiali, mezzi etc), dei vincoli organizzativi, nonché degli elementi in ingresso già citati.

Per la parte relativa al Piano di campionamento vi è collaborazione con il LISP per la consegna di campioni riferiti all'acqua potabile, minerale, i tamponi ambientali, i campioni su matrice alimentari e la miscelazione dei campioni che richiedano queste operazioni

Per il piano di campionamento coinvolgente IZS delle Venezie è stata rinnovata la convenzione per il triennio 2023-2025 con il Dipartimento di prevenzione, nota della Direzione Generale APSS di data 7 luglio 2023 Class.1.14.3 . All'IZS delle Venezie verranno rimborsati i costi delle prestazioni per le matrici vegetali trasformate secondo quanto previsto dal tariffario dell'istituto stesso.
Per la definizione del Programma operativo sulle acque potabili si terrà conto di quanto indicato nel decreto legislativo 18/2023, dei risultati dell'attività svolta nell'anno precedente, delle risorse disponibili (incaricati del controllo ufficiale, capacità analitica dei Laboratori ufficiali, mezzi etc), dei vincoli organizzativi, nonché degli elementi in ingresso già citati.

6. RENDICONTAZIONE ATTIVITÀ SVOLTE NEL 2024

6.1 Attività controllo ufficiale alimenti

Il sistema informativo SISWEB fornisce i dati relativi ai controlli effettuati suddivisi per tipologia di impresa alimentare come di seguito riportata, controlli che erano stati programmati con gli obiettivi di assicurare la massima copertura possibile del territorio in termini di controllo ufficiale per quanto riguarda le imprese con attività prevalente all'ingrosso (sia essa produzione, confezionamento, vendita o deposito) e di soddisfare la frequenza di controllo mediante una valutazione del rischio.

L'attività programmata è stata sostanzialmente rispettata con alcuni scostamenti (lievi variazioni in eccesso o difetto) nelle diverse categorie di imprese alimentari.

Nel **2024** sono stati realizzati **2.023** (1.941 nel 2023) controlli in imprese post primarie di cui 331 per controlli ad hoc (332 nel 2023) effettuati per la gestione delle allerte, per i secondi controlli per la chiusura di non conformità e per le SCIA. Sono stati effettuati **70** (70 nel 2023) controlli programmati sulle imprese agricole sul corretto impiego dei fitosanitari e sulle buone pressi agricole e igieniche.

Sono state effettuati **15** (10 nel 2022 e 15 nel 2023) controlli congiunti come da programma con i tecnici della prevenzione in servizio presso l'U.O. Igiene e Sanità pubblica veterinaria.

Sono state fatte 573 ispezioni (449 nel 2023) come nuove priorità di controllo e sono stati emessi n°943 (717 nel 2022 e 742 nel 2023) attestazioni per l'export di cui 366 per le mele con destinazione India.

Per dare attuazione all'articolo 6 del regolamento (UE) 2017/625, l'Amministrazione provinciale dispone l'esecuzione di audit interni sull'APSS. L'U.O. IAN ad agosto 2024 ha avuto la visita da parte del Comitato per la sicurezza alimentare e benessere animale della Provincia Autonoma di Trento che ha sottoposto l'UO.IAN ad audit in merito al settore additivi, aromi ed enzimi. Visita d'audit in data 29 agosto con ispezione presso stabilimento "Menz e Gasser".

L'UO. IAN ha invece effettuato **18** audit in stabilimenti (13 nel 2023):

-.2 su attività all'ingrosso in cui sono state valutate procedure per la rintracciabilità, ritiro e richiamo

-.9 su attività di ristorazione collettiva e su laboratori di trasformazione con vendita al dettaglio in cui sono stati valutati i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

-.6 su stabilimenti di produzione e confezionamento in cui è stato valutato il sistema di gestione per la sicurezza alimentare ed in 3 di essi è stata valutata la procedura per la rintracciabilità, ritiro e richiamo.

-. 1 su stabilimento produttore MOCA in plastica riciclata valutato il sistema di gestione della qualità e l'impianto di decontaminazione.

Circa **l'attività di campionamento** dei contaminanti si evidenzia che la stipula ad anno in corso della convenzione con IZS ostacola la distribuzione omogenea dei campioni nei diversi periodi dell'anno. A questo si è aggiunta la difficoltà di utilizzo di nuove procedure di campionamento con miscelazione che hanno richiesto un grosso investimento di tempo e risorse.

Sono stati eseguiti **574** campioni programmati di cui 2 risultati non conformi:

Un campione non conforme in farina di mais all'analisi per micotossine e 1 di pomodorini all'analisi per la ricerca di Salmonella Umbila.

Nel corso dell'anno si è preso atto dell'impossibilità di eseguire alcuni campioni programmati ed è stata informata la provincia con le motivazioni che lo hanno determinato. Di seguito i campioni non eseguiti o sostituiti (*10 campioni complessivi*):

- frutta di quarta gamma (frutti di bosco) per le ricerche programmate di *virus Epatite A e Norovirus* indicate nelle Linee guida 212/2016 si comunica, che tali vegetali appartenenti alla quarta gamma non sono disponibili sul mercato locale (2 campioni).Si specifica che sono presenti sul mercato frutti di bosco appartenenti alla prima gamma e che quindi non soddisfano il requisito richiesto dalle suindicate linee guida. Inoltre si mette in evidenza ulteriore specifica dettata dalla norma ISO 15216-2 aggiornata al 2019 che definisce il metodo analitico per la ricerca del virus dell'Epatite A e del Norovirus esclusivamente su "soft fruit small edible", risulta pertanto non possibile condurre tale indagini su altra tipologia frutta. Ciò premesso in alternativa ai frutti di bosco di IV gamma per la ricerca di virus, si è proceduto a campionare altra tipologia di frutta appartenete alla medesima gamma ricercando Salmonelle e Listeria monocitogenes.

-. prodotti da forno contenenti semi di papavero o relativi prodotti trasformati Alcaloidi dell'oppio (Reg. 1881/06). Tali prodotti, così come definiti dal Reg. (UE) 2023/915 che ne fissa i limiti per il tenore di alcaloidi dell'oppio: "I prodotti da forno comprendono anche salatini e snack pronti al consumo a base di farina si riferiscono ai prodotti contenenti almeno l'80 % di prodotti da semi di papavero" non sono disponibili sul mercato trentino. (4 campioni)

-. materiale plastico contenente bambù, considerato che tale prodotto non risulta commercializzabile sul territorio della comunità Europea, è stato sostituito con oggetti in bambù sui quali effettuare la ricerca della formaldeide e melamina (1 campione).

-. alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini (art. 2 punto g del Regolamento (UE) 2013/609) su cui ricercare Aflatossina B1 e totali, normalmente venduti nelle farmacie, sono stati effettuati due dei tre campioni assegnati presso l'unica piattaforma distributiva che fornisce le farmacie della provincia di Trento. Tale piattaforma dispone di alcuni alimenti a fini medici speciali per lattanti, e sono esclusivamente latti destinati alla categoria in oggetto per varie problematiche e per lo più prodotti dalla stessa ditta. Il costo di questi prodotti è piuttosto elevato e risulta inopportuno effettuare tutti i campioni nella medesima azienda. Presso le farmacie questa tipologia di prodotti viene acquistata su richiesta del cliente. Non abbiamo produttori di tali preparati sul nostro territorio e non abbiamo trovato altre imprese che li commercializzassero. Dei 3 campioni programmati: 1 è stato annullato, 1 eseguito ed 1 non fatto).

-. Aroma di fumo per la ricerca di IPA. Tale sostanza non trova impiego nella produzione locale (1 campione).

Le imprese alimentari con relazione di controllo con almeno una non conformità sono state **234** (193 nel 2023) ed hanno dato luogo a:

47 sanzioni amministrative (35 nel 2023); **2 sequestri** , **2 blocco ufficiale** e **3 notizie di reato.**

Di seguito si riassumono i requisiti controllati e le tipologie di non conformità rilevate

	Condizioni strutturali ed attrezzature	*Approvvigionamento idrico*	*Lotta agli infestanti*	*Igiene del personale e delle lavorazioni*	*Condizioni di pulizia e sanificazione*	*Materie prime, semilavorati e prodotti finiti*	*Etichettatura*	*Rintracciabilità, ritiro/richiamo*	*HACCP*	*Sistema di stoccaggio e trasporto*
Requisiti controllati	*1.750*	*400*	*487*	*1.367*	*1.597*	*1.460*	*391*	*403*	*1778*	*1287*
Non conformità	*233*	*7*	*26*	*35*	*51*	*34*	*1*	*2*	*80*	*27*

- Nr. Controlli c/o Produttori e confezionatori con e senza vendita diretta: 320 (405) 21 non conformità (6,5%)
- Nr. controlli ufficiali Vendita all'ingrosso 69 di cui 1 non conformità (1,4%)
- Nr. controlli ufficiali Vendita al dettaglio 478 di cui 17 non conformità (3,5%)
- Nr. controlli ufficiali Ristorazione Pubblica 997 di cui 161 non conformità (16%)
- Nr. controlli ufficiali Ristorazione Collettiva: 210 di cui 21 non conformità (10%)

La capacità di intervento dell'U.O. ISP nel 2024 si aggira al 17,8%, (17,3 ne 2023) del totale delle imprese alimentari registrate, con l'esclusione dei produttori primari.

Nel corso dell'attività ispettiva sono stati privilegiati controlli mirati alla valutazione della gestione dei processi delle imprese alimentari più che alla mera verifica del requisito in quanto tale. Si è cercato di osservare l'applicazione delle buone norme di prassi igienica, il corretto impiego degli utensili, delle attrezzature e dei piani di lavoro, la corretta manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti e la loro etichettatura/informazione al consumatore. Particolare attenzione è stata posta al sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e alla formazione degli operatori.

La finalità di tali interventi è stata quella di contribuire ad abbassare costantemente il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari, a garanzia di sicurezza e salubrità, intervenendo, laddove necessario, con la richiesta di azioni correttive concordate nei tempi e nelle modalità, a seconda delle priorità, con gli Operatori del Settore Alimentare.

Anche nel 2024 l'impegno per la gestione delle allerte è stato considerevole, distogliendo il personale dalle attività programmate. Sono stati aperti **94** (82 nel 2023 e 67 nel 2022) fascicoli che riguardavano:

- 11 contaminazioni microbiologiche
- 24 contaminazioni chimiche
- 8 allergeni
- 13 residui di fitosanitari
- 2 migrazioni MOCA
- 12 corpi estranei

- 12 micotossine
- 8 etichetta
- 1 trattamento non consentito
- 1 organolettiche
- 2 aspetti fisici

6.2 Attività micologica

Il Centro di Controllo Micologico istituito con Deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari in data 29/04/1998, ai sensi della L. 352/1993 integrata dal DPR 376/96, si avvale della collaborazione di 3 tecnici della prevenzione (di cui 1 in servizio presso U.O. diverse da quella di Igiene e Sanità pubblica) e un tecnico di laboratorio in possesso dell'attestato di micologo e iscritti nel registro nazionale.

Nelle 10 settimane di attività del servizio di reperibilità micologica (19 agosto 27 ottobre) gli interventi richiesti dai Pronto Soccorso ospedalieri per sospetta intossicazione legata all'ingestione di funghi sono stati n. 10. 8 di questi sono stati provocati dal consumo di funghi derivanti da raccolta privata, mentre nei 2 casi rimanenti i pazienti hanno riferito di aver acquistato funghi spontanei presso dei venditori. Da sottolineare che in 2 casi l'intervento dei micologi si è rivelato necessario per verificare la specie fungina dei funghi ingeriti erroneamente da bambini al di sotto di 5 anni. Inoltre, almeno un paio di casi sono probabilmente dovuti ad abuso alimentare di funghi commestibili o al consumo di specie commestibili ma senza adeguata cottura. Durante il periodo di reperibilità sono inoltre stati gestiti dal micologo che presta servizio presso il laboratorio di Patologia Clinica dell'ospedale S. Chiara, 5 casi di consulenza, che hanno visti coinvolti 10 pazienti.

È stata garantita la disponibilità dei Tecnici della Prevenzione esperti micologi a fornire ai raccoglitori di funghi la consulenza sulla commestibilità, a Trento in Piazza Vittoria, per 1 giorno alla settimana nel periodo compreso dal 1 luglio al 31 ottobre. Al di fuori dei lunedì di questo periodo, negli altri giorni della settimana i Tecnici micologi ricevono i raccoglitori in ufficio previo appuntamento, sia presso il CSS di Trento che presso la sede veterinaria di Tione.

Nel corso delle consulenze i micologi hanno redatto una scheda in cui, oltre a indicare i dati dell'utente, hanno riportato anche le specie fungine visionate, registrandole e suddividendole per categorie di commestibilità (funghi velenosi mortali, funghi non commestibili/tossici e funghi commestibili). I funghi presentati al controllo che sono dichiarati non commestibili, tossici e mortali non sono restituiti all'utente, ma trattenuti e distrutti.

Nel corso delle 99 consulenze in piazza effettuate nel 2024 sono stati controllati 59,8 kg di funghi (alcune di queste consulenze sono state effettuate in ufficio, previo appuntamento preso telefonicamente dai cittadini raccoglitori). Sono stati numerosi i funghi trattenuti e distrutti, responsabili di varie sindromi, anche con sintomatologia importante:, Tricholoma equestre (vietata la raccolta e il consumo per presunta sindrome rabdomiolitica), Tricholoma sciodes e Tricholoma pardinum (anche con la sua varietà filamentosum) (sindrome gastrointestinale importante), Russula illota, Hypholoma fascicolare, Russula emetica e Russula badia (sindrome gastrointestinale), Ramaria sp (sindrome gastrointestinale).

6.3Attività di controllo sulle acque minerali destinate all'imbottigliamento

In provincia di Trento sono presenti 4 Imprese produttrici di acque minerali: Surgiva., Nambrone le Fonti SpA, Levico Acque Minerali SpA, Cedea S.r.l

L'attività svolta anche nel 2024 ha previsto il controllo alla fonte delle acque minerali con un controllo microbiologico e un controllo chimico-fisico almeno nelle quattro stagioni, secondo quanto previsto rispettivamente dalle Circolari Ministeriali n. 17 del 03 settembre 1991 e n. 19 del 12 maggio 1993, e annualmente un controllo completo sia chimico-fisico che batteriologico, come previsto dal Decreto del 29 dicembre 2003 in attuazione della direttiva 2003/40/CE, a carico dell'impresa di imbottigliamento. I controlli alle fonti di acqua minerale naturale destinate all'imbottigliamento sono stati 53: 4 prelievi per riconoscimento ministeriale e **47** per prelievi stagionali.

Oltre che alla fonte, l'attività di verifica sulle acque minerali ha previsto controlli chimici e microbiologici in uno o più punti dell'impianto e sul prodotto finito all'uscita della catena di imbottigliamento, secondo lo schema sotto riportato (cfr. circolari ministeriali n. 17 e 19 citate): **60** controlli di tipo microbiologico e **60** di tipo chimico alla linea di imbottigliamento e **8** controlli di tipo microbiologico e **8** di tipo chimico al deposito

6.4 Attività di controllo sulle acque potabili.

L'attività di controllo programmato sulle acque potabili ha previsto campionamenti alle fonti di approvvigionamento (sorgenti, acque superficiali, pozzi, ecc.), ai serbatoi di accumulo, alle reti di distribuzione e in altri luoghi di fornitura (es. strutture pubbliche come scuole, ospedali, ecc.). E' prevista anche la verifica e la valutazione dei controlli interni degli Enti Gestori. In caso di non conformità, vengono adottate le misure cautelari a tutela della salute pubblica.

I controlli esterni eseguiti dalla U.O. - come previsto dal D.Lgs. 18/2023 - sono articolati su due livelli:

- controllo di routine, eseguito con maggiore frequenza e che mira a fornire un quadro generale delle qualità organolettiche e microbiologiche dell'acqua e dell'efficacia dei trattamenti di disinfezione;
- controllo di verifica (esteso), che prevede l'analisi di tutti i parametri contemplati dal Decreto. La norma stabilisce anche che, per entrambi i tipi di controllo, i parametri da studiare possano variare in funzione delle conoscenze acquisite nel tempo sulle realtà locali.

Nella situazione attuale, l'U.O. IAN non è in grado di garantire il controllo previsto dalla normativa con frequenza commisurata al livello di rischio. Per la definizione della priorità di controllo degli acquedotti presenti sul territorio, si applicano i criteri sopra indicati congiuntamente a quelli previsti dalla tab. B del D.Lgs 23 febbraio 2023, n. 18. Sulla base di tali criteri è stata fatta valutazione della priorità di controllo riferito a ciascun acquedotto, con l'estrazione degli acquedotti da monitorare nel 2023.

Gli acquedotti in totale sono n° 818. Per il 2024 sono stati realizzati i controlli su **489** acquedotti (456 acquedotti nel 2023): tutti quelli ad alta priorità (15 acquedotti) di controllo sono stati controllati 4 volte all'anno (una volta a trimestre), quelli a media priorità (112) sono stati controllati come da programma con una numerosità campionaria che va dai 2 ai 3 campioni all'anno mentre i rimanenti 362 con un controllo all'anno. Ai controlli cosiddetti routinari sono associati i controlli per il piano radioattività, per i fitosanitari, arsenico e pfas secondo piani di attività specifici..

Totale 1.174 campioni complessivi.

Di seguito si riassumono l'attività di controllo svolta per determinati acquedotti che presentano caratteristiche degli acquiferi particolari e/o presenti nel piano radioattività 2023-2024 (PdC_3)

Parametro	Acquedotti Nr.	Controlli/anno	Numero controlli
Arsenico	18	4	72
DI alfa e beta totali (F1) e radon	60	1	60
DI alfa e beta totali (E) e radon	60	1	60
DI alfa e beta totali (F3) e radon	60	1	60
DI alfa e beta totali e radon sottocontrollo	15	1	15
Fitosanitari	14	1	14
Totale			**281**

Arsenico **18** acquedotti controllati tutti i trimestri.

Radioattività: il controllo prevede il campionamento sia delle DI che del Radon.

PFAS: previsto monitoraggio sistematico su due acquedotti: Borgo Chiese acquedotto di Condino con un controllo mensile al pozzo e all'utenza; Storo acquedotto di Storo un controllo mensile al pozzo e all'utenza. Totale **48** campioni.

Fitosanitari: in coerenza con quanto previsto dal decreto legislativo 18/2023 sono stati introdotti dei campioni al fine di implementare l'attività di controllo sulle acque e per il 2024 sono stati scelti i fitosanitari; sono stati effettuati 12 campioni che interesseranno l'intero territorio provinciale.

Sorgenti

Nell'ambito dell'attività di controllo l'Unità Operativa effettua anche la verifica delle opere di captazione con relativi controlli analitici ai fini del rinnovo della concessione in base alla priorità di scadenza della stessa e in accordo con l'elenco delle concessioni fornito dalla P.A.T.

Acque superficiali destinate al consumo umano.

Le acque superficiali del Trentino destinate alla produzione di acqua potabile consistono in 16 approvvigionamenti classificati in Categoria A1 per i quali come prevede l'allegato 2 del D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 la frequenza minima dei campionamenti e delle analisi è di 8 prelievi annuali. Vi sono poi 12 approvvigionamenti definiti dal piano di tutela delle acque corpi idrici di soccorso che non sono classificati e che vengono campionati qualora vi sia necessità. Sono stati effettuati 44 campioni totali

Rinnovo concessione rifugi.

Nel corso dell'estate 2024 sono state eseguite ispezioni in alta quota al fine di verificare i requisiti igienico sanitari dei rifugi in merito alla disponibilità di acqua potabile: 8 rifugi.

La collaborazione è proseguita **con interventi formativi** in occasione di incontri dedicati con la Sat .

Gruppo di lavoro sul rischio microbiologico nella produzione primaria.

Si riporta l'abstract del lavoro poi presentato come poster al Convegno Siti 2024 come attestazione del lavoro svolto sul tema.

" Sicurezza microbiologica nella produzione primaria: sinergie tra autorità competenti ed i rappresentanti delle imprese. Modello della Provincia di Trento".

Giuseppina Pezzarossi*, Andrea Roncador*, Emiliana Stelzer*, Vittorio Dorigoni °, Silva Franchini*

* Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione APSS Trento, ° Dipartimento Salute e politiche sociali- PAT

Premessa.

La contaminazione da microrganismi patogeni è un aspetto critico del controllo del rischio in produzione primaria di prodotti ortofrutticoli freschi e rende pertanto necessari interventi di prevenzione e controllo; tale contaminazione, infatti, può provocare l'insorgenza nel consumatore finale delle cosiddette foodborne diseases, le quali possono assumere diversa gravità, da lieve fino a letale, in particolare nei gruppi di popolazione ad alto rischio, come le persone immunocompromesse, i bambini, le donne in gravidanza e gli anziani.

Introduzione

A seguito della crisi del 2011 relativa allo STEC, la Commissione ha emanato una "Comunicazione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/ C 163/01)" con l'obiettivo di orientare e aiutare i coltivatori (indipendentemente dalle loro dimensioni) a livello di produzione primaria ad applicare correttamente e in maniera uniforme i requisiti di igiene connessi alla produzione e al trattamento dei prodotti ortofrutticoli freschi, come stabilito dall'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 . In provincia di Trento sono registrate circa 10.000 imprese a vocazione agricola; l'attività ortofrutticola è distribuita ampiamente sul territorio e deve confrontarsi con una notevole complessità riferita alle fonti di approvvigionamento idrico. L'attività di controllo ufficiale riferita alla sicurezza alimentare per l'unità Operativa di Igiene degli alimenti prevede per il 2024, 70 controlli su imprese ad attività produttiva primaria.

Obiettivi

L'U.O. degli Alimenti e della Nutrizione al fine di accompagnare le imprese operanti in provincia di Trento nell'applicazione di buone prassi per ridurre i rischi microbiologici ed ottemperare alla verifica dei requisiti previsti dall'regolamento CE 852/2004 in tali realtà, ha istituito nel 2023, con la collaborazione del Dipartimento Salute e Politiche Sociali dell'Ente Provincia, un gruppo di lavoro interdisciplinare e trasversale coinvolgendo progressivamente tutte le realtà rappresentanti le imprese: Federazione Consorzio di Miglioramento Fondiario, Consorzio di Bonifica Trentino, Associazione produttori ortofrutticoli trentini (APOT), S. Orsola (piccoli frutti), Cooperative Agricole, CIA-agricoltori italiani, Coldiretti, Centro Trasferimento Tecnologico di Fondazione Edmund Mach (FEM) con il coordinamento da parte dell' Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione.

Gli obiettivi del Gruppo di lavoro sono:

1. definire un piano strategico integrato che preveda l'effettuazione di controlli analitici sull'acqua impiegata di tipo microbiologico secondo tipo di approvvigionamento idrico e tipo di attività primaria ;

2. facilitare la verifica dell'adempimento di tali requisiti da parte dell'autorità competente di fronte a situazioni complesse;

3. aumentare la consapevolezza del rischio microbiologico nei contadini attraverso una comunicazione e una formazione appropriata ed efficace.

Metodo

La progettualità si è sviluppata articolandosi tra momenti sistematici di confronto condotti in plenaria e sottogruppi di lavoro affini per competenze:

-.1°step del progetto: condivisione degli obiettivi, quindi analisi del know how, mission, piattaforme informatiche a disposizione (es. mappe) di ciascun interlocutore;

-.2°step del progetto: definizione sinergica di linea progettuale tesa ai tre obiettivi con particolare riferimento all'implementazione dei controlli microbiologici dell'acqua per uso irriguo;

- 3°step del progetto: realizzazione dell'implementazione dei controlli microbiologici dell'acqua per uso irriguo da attuarsi nel corso del 2024 con particolare attenzione alle aree presidiate dai consorzi irrigui e dal consorzio di bonifica a ridosso della fase di raccolta, coprendo la quasi totalità dell'acqua per uso irriguo distribuita in Trentino. Realizzazione della campagna informativa/formativa.

-. 4°step del progetto: feedback e revisione del modello operativo da adottare sul territorio.

Risultati

Costituzione di un Gruppo multidisciplinare, permanente dal 2023 che ha sviluppato nel tempo un'efficace e sinergica modalità di lavoro. Ciò ha consentito di addivenire nel 2024 ad una linea progettuale con un impegno robusto delle realtà rappresentanti le imprese costituenti il Gruppo, nell'implementazione dei controlli microbiologici dell'acqua per uso irriguo da attuarsi nel corso del 2024, con particolare attenzione alle aree presidiate dai consorzi irrigui e dal consorzio di bonifica a ridosso della fase di raccolta, coprendo la quasi totalità dell'acqua per uso irriguo distribuita in Trentino. Questa operazione consentirà di presidiare il rischio microbiologico derivante dall'acqua sull'intero territorio, riducendo i controlli a carico dei singoli contadini. In contemporanea le organizzazioni dei produttori hanno avviato piani di strategia comunicativa/formativa rivolta ai contadini per la questione dell'acqua ma anche delle buone prassi di igiene. In autunno a termine dell'attività di verifica dell'attività ufficiale di APSS, è previsto un feedback in plenaria finalizzato alla verifica dell'efficacia di quanto messo in campo per soddisfare gli obiettivi prefissati. Oltre gli obiettivi specifici del progetto, tale occasione rappresenta una preziosa opportunità di crescita della Cultura della Salute in un 'ottica di "One Health"; un'occasione importante di integrazione e di sinergia tra Istituzioni e Territorio che enfatizza il ruolo delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione.

7. Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali. La ripartizione delle attività tra i tecnici della Prevenzione incaricati del controllo ufficiale è avvenuta nel rispetto dei principi di: assenza di conflitto di interesse, rotazione delle attività e sviluppo di competenze interscambiabili.

Il programma di attività individuale, consegnato a ciascun Tecnico della Prevenzione, riporta la tipologia quali-quantitativa delle prestazioni da effettuare, mentre spetta al singolo incaricato del controllo ufficiale la distribuzione uniforme dell'attività durante l'anno.

Quadrimestralmente è stato verificato lo stato di avanzamento del piano di attività mediante estrazione di un file da SISWeb contenente operatori e attività svolta. Inoltre, a campione è stato verificato, oltre al rispetto del programma assegnato, la correttezza e completezza delle relazioni di controllo in occasione dei provvedimenti prescrittivi.

Sono state condotte n. 6 verifiche in campo che hanno mostrato una buona capacità di valutazione delle conformità e un corretto utilizzo degli strumenti di controllo.

La verifica a posteriori è stata fatta esaminando le relazioni di controllo contenenti non conformità che hanno determinato l'adozione di una azione esecutiva, in particolare prescrizioni. Sono state fatte alcune osservazioni di miglioramento.

E' stato **Audit eseguito presso il laboratorio di Bioanalisi Trentina con sede a Rovereto** ai sensi della Deliberazione della Giunta Provinciale di Trento del 22 giugno 2015, n. 1035 [Accordo, ai sensi dell'articolo 4, comma 1 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante : "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell' ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari, ai sensi dell'articolo 6, comma 2 dell'Accordo Rep. n. 78/CSR/2010 (Rep. Atti n. 84/CSR del 7 maggio 2015) - recepimento]. L'audit è stato svolto in data 29/10/2024 presso la struttura. La finalità dell'audit è stata di verificare il mantenimento dei requisiti necessari allo svolgimento dell'attività per conto degli operatori del settore alimentare ("autocontrollo"). L'audit è stato condotto congiuntamente dall'U.O. Igiene degli alimenti e Nutrizione e dal Coordinamento UU.OO. Igiene e sanità pubblica veterinaria.

8. Comunicazione. Sul sito aziendale è stata pubblicata la rendicontazione delle attività dell'anno precedente.

9. Formazione

-. Grandi carnivori in Trentino:le interazioni uomo/orso: Trento 11 aprile 2024.

-."Verifica dei sistemi di sicurezza alimentare nella produzione di prodotti pronti per il consumo (parte introduttiva "- (24 crediti) . Un modulo online 13-17 maggio e un modulo residenziale 3-7 giugno (Parma) Partecipazione di un TdP e del coordinatore TdP

-. **Gruppo di miglioramento sulla Tutela dell'acqua potabile**. Decreto legislativo 18/2023. 5 TdP impegnati sull'attività di vigilanza dell'acqua potabile (50 crediti).

-. **Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di Micologo** ai sensi del DM 686/96. – Bienni 2023-2024 Partecipazione 2 TdP ed esame superato dagli stessi.

-. **Corso di aggiornamento micologico residenziale**, "Attiività primaria del micologo: determinazione di funghi epigei, modalità e problematiche. Baselga di Pinè 23-27 settembre – 2 TdP

-. Moca di plastica riciclata: criteri di base per l'implementazione del Regolamento (UE) 2022/1616- 2 TdP (6 crediti) 11-13 giugno Legnaro

-. Aggiornamento per le attività di controllo presso i produttori primari per il rischio microbiologico. TdP dedicati alla sicurezza alimentare. Monotematico accreditato.

-. Congresso Siti. Palermo 2024 : 1 medico e coordinatore dei TdP

- LXII Corso: Acqua e alimenti alla luce dei cambiamenti climtici: aspetti di resilienza e interventi di sanità pubblica. Erice 25-29 novembre (1 medico e 1 TdP)

- Corso RASFF, assistenze amministrative e cooperazione,frodi. Venezia 14/11/2024

-Piano alimenti Regione Emilia Romagna: aggiornamento 2024 approfondimenti su pericolo chimico. 22 novembre 2024 . Bologna.

10 DESCRIZIONE DEL PROGRAMMA ATTIVITA' 2025

10.1 CONTROLLI RICHIESTI DA LINEE GUIDA E DAL PPIC

Imprese alimentari. La pianificazione delle attività di controllo in termini di numerosità e tipologia delle imprese alimentari da sottoporre a controllo viene fatta utilizzando le informazioni contenute nel Registro delle imprese alimentari. Le imprese alimentari registrate e oggetto di controllo da parte dell'U.O.IAN sono ad oggi **10.143** (di cui fanno parte anche gli operatori MOCA produttori e ingrossi di materiali a contatto con gli alimenti) a cui si aggiungono quelle dei produttori primari puri che ammontano a **8.073**.

La programmazione annuale degli interventi sul territorio può contenere qualche imprecisione sia nei dati identificativi dell'impresa alimentare sia nell'individuazione delle specifiche produzioni perché il numero delle imprese alimentari è in continuo divenire per i nuovi inserimenti e le cancellazioni periodiche o per l'accertamento di chiusura di imprese che non avevano mai comunicato l'effettiva cessazione.

Il programma di attività ha l'obiettivo di mantenere livelli efficaci di controllo ufficiale al fine di prevenire i rischi di possibili malattie trasmesse con gli alimenti e di dare garanzie di sicurezza al consumatore.

La programmazione viene suddivisa in due parti: nella prima vengono illustrate le attività di controllo ufficiale riferite alle ispezioni delle imprese alimentari mentre nella seconda l'attività programmata di campionamento degli alimenti secondo quanto previsto dalla programmazione provinciale (PPIC) e nazionale.

10.1.1 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale delle imprese alimentari secondo il piano provinciale integrato dei controlli . Anno 2025

Il PPIC per gli anni 2023-2027, stabilisce la frequenza di controllo per le diverse tipologie di imprese alimentari registrate e riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 per assicurarne un controllo uniforme sul territorio provinciale e definisce il piano di campionamento. I controlli si fondano, per quanto riguarda la categoria interessata e la periodicità, sul livello di rischio, sulla valutazione di appropriatezza ed efficacia, sulle risorse disponibili e sull'impatto economico sul servizio sanitario provinciale. Sulla base di questa periodicità di controllo indicata dalle Linee guida per il controllo ufficiale212/2016 annualmente si prevede una numerosità attesa di controlli per ciascun tipo di

di imprese registrate e riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 (tab. 1). Applicando le percentuali previste per ciascun tipo di impresa otteniamo una numerosità pari a 2.127 controlli da svolgere nel 2025.

A fronte di una periodicità di controllo indicata dalle Linee guida per il controllo ufficiale 212/2016 in funzione di un livello di rischio assegnato per categoria di appartenenza dell'impresa che definisce per il 2025, **2.127** controlli.

Tab. 1: N. Imprese registrate e riconosciute ai sensi del Reg (CE) 852/2004 e frequenze minime raccomandate di controllo secondo il PPIC (U.O. interessate al controllo degli alimenti di origine non animale)

Tipologia	**N° imprese registrate**	**Percentuale delle imprese per tipologia per cui è previsto controllo annuale Linee guida per il controllo ufficiale212/2016**	**Numerosità attesa (PPIC 2023-2027)**
Vegetali – produzione, trasformazione e confezionamento	511	20%	102
Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti – Produzione, trasformazione e congelamento	342	20%	68
Altri alimenti - produzione e trasformazione	5	33%	2
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande Deposito alimenti e bevande conto terzi, non soggetti a riconoscimento Piattaforma di distribuzione alimenti	362	20%	72
Ristorazione pubblica	5754	20%	1.151
Ristorazione collettiva	859	33%	283
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande, Deposito alimenti e bevande funzionalmente (ma non materialmente) annesso ad esercizi di vendita fissi o ad attività di commercio ambulante, Commercio ambulante	2.004	20%	401
Trasporto alimenti e bevande conto terzi	150	-	30
MOCA (materiali a contatto con alimenti)	96	-	3
Produttori primari (senza trasformazione e ristorazione)	8.073	70	
Stabilimento con riconoscimento 852/04 con produzione	20	33%	7
Stabilimento con vendita all'ingrosso di additivi, aromi e	40	20%	8

enzimi			
TOTALE	18.216	-	2.127

Ai 2.127 controlli vanno aggiunti i 322 controlli da effettuare in funzione dell'elevato e medio rischio attribuito all'impresa a seguito di riscontro di non conformità, per un totale di **2.440**
Si pone in evidenza come, nonostante l'impegno profuso, in funzione della dotazione di personale in dotazione all'UO.IAN, la complessità dell'attività di campionamento (miscelazione, tritatura) e la gestione delle attività correlate al campionamento (radisan, eventuale gestione di controperizie e controversie, comunicazioni con le imprese etc) l'attività di controllo ufficiale nel 2025 prevederà **1.500** controlli pari al **15%** delle imprese, pari al **70**% di quanto richiesto dal PPIC ed il completamento del piano di campionamento.

Le 1.500 ispezioni previste includono: i controlli sulle imprese ad "elevato" rischio, "medio" rischio (escluse quelle viste nel 2024) e le restanti imprese a basso rischio, queste ultime in proporzione alle percentuali previste dalla linee guida.

Ogni categoria di attività alimentare è infatti suddi suddivisa in:

- livello di rischio alto rischio con controlli annuali,
- livello di rischio medio con controlli ogni due anni (4 anni per gli esercizi al dettaglio).
- livello di rischio basso con periodicità dei controlli secondo la percentuale assegnata al tipo di attività dalle Linee guida per il controllo ufficiale212/2016.

Dei 1500 controlli, escludendo le imprese primarie, abbiamo:

- ✓ **51** imprese inserite in priorità alta che nel 2025 andranno controllate e verificato lo stato, derubricate a rischio medio o lasciate a rischio elevato.
- ✓ 378 imprese inserite in priorità media di cui **271** necessitano di essere ricontrollate nel 2025.
- ✓ **1.187** imprese inserite in priorità a basso rischio

A questo si aggiungono i controlli da effettuare alla *produzione primaria* (circa **70** controlli) per gli aspetti legati all'uso dei fitosanitari e al controllo microbiologico sulle produzioni vegetali.

Il PPIC prevede che il **2%** controlli programmati nelle imprese debbano essere svolti con la modalità di *audit*.

Non in tutte le categorie sarà possibile assicurare garantire quanto richiesto per le motivazioni sopra espresse. Verrà quindi utilizzato tale metodo di controllo presso produttori e confezionatori con o senza vendita al dettaglio, vendita all'ingrosso e ristorazione collettiva.

La programmazione dei controlli nella *produzione primaria* rispetta quanto richiesto negli anni precedenti dalla Deliberazione di Giunta Provinciale che annualmente definisce il piano di controllo sull'immissione in commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari. Sono programmati **70** controlli presso imprese di produttori primari in cui si verifica del possesso dell'autorizzazione all'acquisto dei prodotti fitosanitari da parte dell'utilizzatore, della tenuta dei registri di trattamento e del possesso della documentazione relativa all'acquisto di prodotti fitosanitari, del rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza. Contestualmente verrà effettuata la verifica legata alla sicurezza microbiologica nella produzione primaria valutando gli aspetti

sull'approvvigionamento idrico, sulle concimazioni, sulle buone prassi igieniche, in particolare nelle fase di raccolta etc. Per tali controlli verranno impiegate le check list predisposte ad hoc.

A seguito delle *notifiche* presentate dagli operatori del settore alimentare, si prevede di eseguire un controllo ad hoc da effettuare entro 60 giorni dall'avvenuta registrazione sulle aziende che avviano una attività (circa **50** controlli). Una parte delle nuove imprese alimentari verranno comunque a far parte dell'attività di controllo ufficiale programmata.

I controlli eseguiti per il rilascio di *riconoscimenti* ai sensi del Reg. CE 852/2004 per le Imprese alimentari che producono alimenti denominati Food for Specific Groups (alimenti per lattanti e formule di proseguimento, alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini, alimenti a fini medici speciali, alimenti presentati come diete totali per la riduzione del peso corporeo), integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali e che producono e commercializzano all'ingrosso additivi, aromi ed enzimi - per i quali è richiesto il preventivo accertamento delle condizioni igienico sanitarie e dei requisiti tecnici previsti – *non sono attività programmabili*. Vengono assicurati in ogni caso gli atti dovuti nei termini previsti.

In relazione alla verifica dell'attuazione della Legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla *prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica*", in occasione di n. **30** controlli svolti nelle imprese alimentari di vendita al dettaglio viene verificata la disponibilità di sale iodato, la presenza di poster/locandina (scaricabile dal sito Ministero della Salute) sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato. Anche in occasione dei controlli ufficiali nella ristorazione collettiva viene verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense. L'esito di tali verifiche viene tracciato nella relazione di controllo ufficiale. Sulla ristorazione pubblica viene controllata la disponibilità al tavolo del sale iodato.

10.1.2Attività integrate con equipe multidisciplinari.

Si individuano di seguito alcune attività integrate con le UU. OO. di Igiene e Sanità pubblica veterinaria (UU. OO. ISPV) su imprese a competenza mista e di importanza rilevante con l'obiettivo comune di garantire efficienza ed unitarietà nei confronti dell'utenza (Tab 11).

Tab. 11: Programma di attività integrata con equipe multidisciplinari

Attività	N. controlli	Tipo controllo	Personale coinvolto
Ispezioni in imprese alimentari miste (supermercati, gelaterie e pasticcerie)	**5**	Ispezione e verifica requisiti strutturali e gestionali	Tdp U.O. ISP Tdp U.O. ISPV
Ispezioni su malghe con attività casearia e di ristorazione	**10**	Ispezione e verifica requisiti strutturali e gestionali e approvvigionamento idrico	

Con la pubblicazione del D.Lgs n.29 del 10/02/2017 (concernente la "Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai Regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti") è stato introdotto l'obbligo, per gli operatori del settore *dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti* (MOCA), di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al Reg. CE n. 2023/2006 e agevolare le attività di controllo secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Nel Registro delle imprese alimentari oggetto di controllo dell'U.O.IAN sono contenute n. 59 imprese che producono e commercializzano all'ingrosso MOCA. Nel corso delle attività vengono effettuati controlli ufficiali presso gli utilizzatori quali esercizi di ristorazione, laboratori artigianali, stabilimenti produttivi ed esercizi di vendita al dettaglio e all'ingrosso durante i quali viene verificata l'idoneità al contatto con alimenti, lo stato di manutenzione ed usura di utensili, piani di lavoro, attrezzature (come richiesto espressamente dal Ministero della Salute con nota DGSAN prot. n. 35295 del 25/11/2010), la corretta etichettatura dei MOCA conformemente a quanto stabilito dall'art. 15 del Reg. (CE) n. 1935/2004 e la conservazione in locali idonei, protetti dalla polvere o da altri contaminanti.
Nel 2025 verranno condotte almeno **50** verifiche del corretto utilizzo dei *MOCA* presso gli *utilizzatori* e si estende il controllo a n. **3** *imprese produttrici.* Il controllo è di tipo documentale e prevede la verifica della dichiarazione di conformità fornita agli utilizzatori (identità ed indirizzo dell'operatore che produce; descrizione della tipologia di materiale; data della dichiarazione; dichiarazione che i materiali rispettano le norme vigenti; specifiche relative alle possibilità di impiego (quali tempi e temperature, tipo o tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, indicazione del rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto) e le dichiarazioni di supporto (dichiarazioni dei produttori di materie prime con eventuali indicazioni d'uso; esiti delle analisi di laboratorio effettuate).

Le **attività di controllo programmate** si svolgono, rispettando le procedure approvate dal Direttore dell'U.O.IAN , mediante ispezioni comprensive di verifiche e audit disponibili nei documenti di lavoro.
Le ispezioni sono condotte e documentate mediante la compilazione della relazione di controllo ufficiale su cui sono riportati oltre agli obiettivi, metodi e verifiche effettuate, le attività svolte, le risultanze e le evidenze - comprese di eventuali non conformità accertate. Le azione esecutive – disposizioni Art. 138 del Reg. (UE) 2017/625 e art. 139 sono segnalate nella relazione di controllo ufficiale e successivamente formalizzate in sede e trasmesse secondo la procedura adottata. Le prescrizioni, segnalate nella relazione di controllo ufficiale sono formalizzate in sede e trasmesse secondo la procedura adottata. La sanzione amministrativa è sempre contestata sulla relazione di controllo ufficiale e inviata d'ufficio a cura dell'addetto al controllo ufficiale intervenuto.
Ogni incaricato del controllo ufficiale registra nel sistema informativo "SISWeb" i dati di archivio delle registrazioni e dei controlli effettuati al più presto e comunque entro una settimana.

10.2 PIANO DI CAMPIONAMENTO

Le linee guida n. 212 per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg CE 882/2004 e 854/2004 approvate il 10/11/2016 stabiliscono il numero e la tipologia di matrici soggette a controllo annualmente calcolate in base alla popolazione residente specificando per ciascuna di esse i pericoli da ricercare. A queste si aggiungono i diversi piani nazionali di seguito riportati:

- Piano Provinciale integrato dei controlli per il triennio 2023-2027 (PPIC) in materia di salute e benessere animale, mangimi, sottoprodotti di origine animale, sicurezza alimentare e acqua potabile, prodotti fitosanitari adottato con deliberazione di Giunta Provinciale n.1777 del 3 ottobre 2023.
- Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali – Anni 2023-2027 – Anno 2024
- Piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti ambientali ed industriali – Anni 2023-2027 – Anno 2024
- Piano nazionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari – Anni 2023-2027
- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027- Anno 2024
- Programmi per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2023
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008. Anni 2025-2027.
- Piano provinciale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti– Anni 2023-2027
- Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati anno 2023 – Pianificazione attività sul territorio della provincia di Trento.

Le attività di campionamento programmate hanno tenuto conto delle previsioni dei diversi piani e mantenuto quelle attività previste dalle linee guida 212 non previste dai suddetti piani.

Nella tabella 1 è illustrata l'attività programmata per il 2023 considerando i diversi Piani di controllo di riferimento con la somma dei campioni per matrice, la somma delle determinazioni.

Nella tabella 2 è illustrata la numerosità dei campioni suddivisi per piano di attività e matrice, quest'ultima intesa come alimenti o MOCA su cui viene effettuata l'analisi.
Al punto 20 del presente piano è disponibile la tabella completa del piano campionamenti con le specifiche anche sulle determinazioni.

Tab. 1 Programmazione attività di campionamento chimico/microbiologico Anno2024 - Distribuzione dei campioni per Piani di riferimento.

Piani di riferimento	Campioni
Intesa Stato Regioni 212 del 10/11/2016	469 (207 accorpati)
Piano annuale di campionamento per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali per i quali l'Unione europea prevede tenori massimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006	38
Piano annuale di campionamento per la ricerca di contaminanti ambientali e industriali per i quali l'Unione europea definisce livelli di riferimento/livelli indicativi o limiti di quantificazione (LOQ).	5
Piano annuale di campionamento per la ricerca di contaminanti ambientali e industriali per i quali l'Unione europea prevede tenori massimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006 e della direttiva 2001/110/CE.	9
Piano di controllo per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti anno 2024 –	104
piano di monitoraggio ambientale nei luoghi di produzione e somministrazione di alimenti - PPIC 2023-2027 - SCHEDA IX	48
Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027	5
Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008. 2025-2027	11
MOCA da campionare annualmente sul territorio della provincia di Trento negli anni 2023-2027.	12
Piano provinciale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti . Anni 2023-2027	6
Piano provinciale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali non regolamentati – 2023-27	4
Piano nazionale monitoraggio contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati 2023-27	2
PPIC - scheda VIII - Intesa Stato Regioni 212 del 10/11/2016	10
PPIC - scheda XII - Intesa Stato Regioni 212 del 10/11/2016	10
Monitoraggio new entry (Salmonella Stratchona e Umbino)	5
Totale complessivo	849 (582)

- Mancano i campioni riferiti al piano fitosanitari

10.3 Attività di controllo sulle acque minerali destinate all'imbottigliamento

Il controllo alla fonte delle acque minerali prevede un controllo microbiologico e un controllo chimico-fisico almeno nelle quattro stagioni, secondo quanto previsto rispettivamente dalle Circolari Ministeriali n. 17 del 03 settembre 1991 e n. 19 del 12 maggio 1993, e annualmente un controllo completo sia chimico-fisico che batteriologico, come previsto dal Decreto del 29 dicembre 2003 in attuazione della direttiva 2003/40/CE, a carico dell'impresa di imbottigliamento.

Tab. 13 Elenco fonti di *acqua minerale naturale* destinate all'imbottigliamento presenti sul territorio provinciale e controlli. Anno 2025

Nome sorgente	Impresa	Località	Portata L/s	N. controlli stagionali	Controllo annuale completo (*)
Fonte Alpina	Sanpellegrino S.p.A.	Peio Fonti	16-22	4	1
Fonte Alpina Polla Bassa			4-7	4	1
Palon 1			6-9	4	1
Prà dell'Era	Nambrone le Fonti S.p.A	Prà dell'Era (Carisolo)	12-18	4	1
Prà dell'Era pozzo 1			6-10	-	1
Prà dell'Era pozzo 5			-	-	1
Prà dell'Era pozzo 7			-	-	1
Casara	Levico Acque Minerali S.p.A.	Vetriolo	1-3	4	1
Sgrizorle			0,5-2	4	1
Casara Pozzo 1			0,2-0,3		1
Baita Anna-Goio			1	4	1
Sorgente Cedea	Cedea S.r.l.	Alba (Canazei)	1,5/2 L/s	4	1

Controlli presso l'impianto di imbottigliamento

Saranno eseguiti controlli chimici e microbiologici in uno o più punti dell'impianto e sul prodotto finito all'uscita della catena di imbottigliamento, secondo lo schema sotto riportato (cfr. circolari ministeriali n. 17 e 19 citate):

- stabilimenti con produzione giornaliera oltre i 500.000 pezzi: periodicità settimanale dei controlli;
- stabilimenti con produzione giornaliera tra 200.000 e 500.000 pezzi: periodicità quindicinale dei controlli;
- stabilimenti con produzione giornaliera al di sotto dei 200.000 pezzi: periodicità mensile dei controlli.

In occasione dei campionamenti saranno effettuate di norma anche ispezioni dei locali e degli impianti di imbottigliamento.

Tab. 14 Elenco stabilimenti di imbottigliamento di acqua minerale naturale attivi nel nostro territorio e numero di controlli da effettuare.

Stabilimenti di imbottigliamento	Produzione giornaliera	N. controlli chimici alla linea	N. controlli microbiologici alla linea
Idro Pejo S.r.l.	>200.000 <500.000	24	24
Nambrone le Fonti SpA	<200.000	12	12
Levico Acque Minerali SpA	<200.000	12	12
Cedea S.r.l	<200.000	12	12
Totale prelievi		60	60

Per quanto riguarda i controlli nei depositi annessi agli stabilimenti e alla distribuzione (Circolari Ministeriali n. 17 e 19) l'obiettivo è quello di eseguire due controlli per deposito come riassunti nella sottostante tabella.

Tab. 15 Elenco depositi presso gli stabilimenti di produzione e relativi controlli (*)

Deposito della ditta	N. controlli chimici	N. controlli microbiologici
Idro Pejo S.r.l.	2	2
Nambrone le Fonti SpA	2	2
Levico Acque Minerali S.r.l.	2	2
Cedea S.r.l.	2	2
Totale prelievi	8	8

(*) i controlli presso i depositi degli stabilimenti di produzione riguardano il prodotto finito e prevedono pertanto l'esecuzione di 4 aliquote per ogni campione raccolto per i controlli chimici.

10.4 Attività di campionamento acque destinate al consumo umano

Nella situazione attuale, in funzione del personale a disposizione, l'U.O. IAN non è in grado di garantire il controllo previsto dalla normativa con frequenza commisurata al livello di rischio e alle necessità riferite alle situazioni di criticità idrica crescenti progressivamente nel tempo in numerosità .

Per la definizione della priorità di controllo degli acquedotti presenti sul territorio negli anni antecedenti il D.Lgs 23 febbraio 2023, n. 18 si sono applicati criteri riferiti alla portata dell'acqua del'acquedotto, delle non conformità riscontrate della complessità della rete idrica.

Ora dal 2025 la pianificazione dell'attività di controllo ufficiale ha tenuto presente quanto definito dalla tabella B del suddetto decreto disaggregando gli acquedotti in funzione del volume di acqua distribuito ogni giorno in una zona di fornitura idropotabile,

Gli acquedotti in totale sono n° 873. Per il 2025 è programmato il controllo su 621 acquedotti (456 acquedotti nel 2024) con un totale di 1.011 campioni:

TIPOLOGIA ACQUEDOTTO		NUMERO ACQUEDOTTI DA CONTROLLARE*	CAMPIONI TOTALI PER GRUPPO A
	< 10 m^3/giorno	48	60
≥10 m^3/giorno	≤ 100 m^3/giorno	294	391
>100 m^3/giorno	≤ 1000 m^3/giorno	209	471
> 1000 m^3/giorno	≤ 10000 m^3/giorno	14	68
> 10000 m^3/giorno	≤ 100000 m^3/giorno	1	21
> 100000 m^3/giorno		0	0
		566	1.011

*303 gli acquedotti di dimensioni < 10 m^3/giorno, soggette esclusivamente ad autocontrollo. In 51 di questi sono necessari comunque controlli da parte del UOIAN .

Tale attività prevede controlli riferiti alla ricerca di :

-. Arsenico: 18 acquedotti da controllare tutti i trimestri.

-. Radioattività: nel 2025 verrà avviato il piano di attività previsto a livello nazionale "2025-2026" , si procederà al completamento dello screening di tutte le zone di fornitura e si avvierà l'attività di controllo del gruppo A..

-. PFAS: dal 2022 è previsto un monitoraggio sistematico su due acquedotti: Borgo Chiese acquedotto di Condino con un controllo mensile al pozzo e all'utenza; Storo acquedotto di Storo un controllo mensile al pozzo e all'utenza per un totale 48 campioni. Al fine di dar seguito a quanto previsto dal decreto legislativo 18 del 2023 nel corso dell'anno sono stati programmati campioni stagionali in diverse zone rappresentative del Trentino per un totale di 20 campioni.

-. Fitosanitari: in coerenza con quanto previsto dal decreto legislativo 18/2023 sono introdotti dei campioni al fine di implementare l'attività di controllo sulle acque e per il 2023 sono stati scelti i fitosanitari; sono previsti circa 14 campioni che interesseranno l'intero territorio provinciale.

L'attività di controllo sugli acquedotti prevede anche la verifica delle qualità dell'acqua all'origine, ossia alle opere di presa sia che siano sorgenti o corpi d'acqua superficiali in specifiche situazioni che lo richiedano, quali:

a) Concessioni: nell'ambito dell'attività di controllo l'Unità Operativa effettua anche la verifica delle opere di captazione con relativi controlli analitici ai fini del rinnovo della concessione in base alla priorità di scadenza della stessa e in accordo con l'elenco delle concessioni fornito dalla P.A.T.

b) Acque superficiali destinate al consumo umano. Le acque superficiali del Trentino destinate alla produzione di acqua potabile consistono in 16 approvvigionamenti classificati in Categoria A1 per i quali come prevede l'allegato 2 del D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 la frequenza minima dei campionamenti e delle analisi è di 8 prelievi annuali. Vi sono poi 12 approvvigionamenti definiti dal piano di tutela delle acque corpi idrici di soccorso che non sono classificati e che vengono campionati qualora vi sia necessità. Per esigenze di sostenibilità l'Unità Operativa ha programmato per il 2025, 5 campionamenti annuali per i corpi idrici classificati.

Nel 2025 è programmata attività di definizione dei piani di controllo ufficiale e piani di autocontrollo secondo quanto previsto dal decreto legislativo 18/23. Altra attività prevista è rivolta all'adattamento del sistema informativo alle richieste di Antea con scadenza prossima, il gennaio 2029.

Attivo inoltre un Gruppo di miglioramento finalizzato alla stesura delle procedure per l'attività di controllo sulle acque minerali imbottigliate.

11. ISTRUZIONI OPERATIVE PER L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

Le attività di controllo ufficiale comportano l'effettuazione di ispezioni all'interno delle quali le verifiche costituiscono elemento basilare del controllo. Le verifiche sono finalizzate all'accertamento del rispetto da parte degli OSA dei requisiti previsti dal Reg. CE 852/2004 e dalla normativa nazionale specifica, delle procedure di buona prassi igieniche e di quelle basate sul sistema HACCP, delle procedure di rintracciabilità previste dal Reg. CE 178/2002.

Le attività di controllo programmate si svolgono, rispettando le procedure aggiornate e approvate dal Direttore dell'U.O. mediante ispezioni comprensive di verifiche e audit.

Le ispezioni sono condotte e documentate mediante la compilazione della relazione di controllo ufficiale su cui sono riportati oltre agli obiettivi, metodi e verifiche effettuate, le attività svolte e le risultanze comprese di eventuali non conformità accertate. Le azioni esecutive ex art. 138 del Reg. UE 2017/625 sono segnalate nella relazione di controllo ufficiale e successivamente formalizzate in sede e trasmesse secondo la procedura adottata. La sanzione amministrativa è sempre contestata, se non legata a risultati analitici dei campioni, sulla relazione di controllo ufficiale e inviata d'ufficio a cura dell'addetto al controllo ufficiale accertatore.

L'attività di audit viene eseguita dal gruppo di audit composto in genere da 2 operatori sanitari. Gli auditor devono possedere la necessaria competenza e aver frequentato il percorso formativo per auditor di sistema di gestione per la qualità nel settore alimentare (durata 40 ore).

Ogni incaricato del controllo ufficiale registra nel sistema informativo "SISWeb" i dati di archivio delle registrazioni, dei controlli effettuati e delle non conformità rilevate al più presto e comunque entro una settimana.

11.1 PROCEDURE PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Per la gestione uniforme dei controlli ufficiali l'UO ha predisposto alcuni strumenti operativi:

- procedura per la gestione dei controlli ufficiale mediante ispezione e verifica: ha lo scopo di definire le modalità operative di svolgimento dei controlli ufficiali al fine di assicurare comportamenti uniformi ed interventi efficaci e appropriati da parte degli incaricati del controllo ufficiale
- procedure per il campionamento di alimenti
- procedure per la gestione delle non conformità
- procedura per la gestione dei sequestri e blocco ufficiale
- scheda per la classificazione delle imprese alimentari secondo la priorità di controllo: permette di assegnare ad ogni impresa alimentare un punteggio in base al quale verrà orientata la frequenza del controllo
- relazione di controllo ufficiale: documento compilato da chi conduce il controllo, a conclusione dello stesso, di cui viene rilasciata copia all'operatore economico interessato; la relazione di controllo ufficiale consente di mantenere traccia di quanto valutato nell'attività di controllo in quanto prevede un elenco sintetico di voci che corrispondono sia a una serie di attività da svolgere durante l'ispezione, sia alle verifiche di requisiti, procedure, documenti, compresa l'utilizzazione di check list.
- per migliorare l'omogeneità delle informazioni raccolte nel corso del controllo ufficiale sono state predisposte le seguenti check list:
    - check list dei requisiti strutturali e gestionali del Reg. CE 852/2004, All. I: da utilizzare per una valutazione delle caratteristiche strutturali e gestionali della produzione primaria
    - check list per la verifica dei requisiti strutturali e gestionali del Reg. CE 852/2004, All. II: da utilizzare per una precisa e completa valutazione della presenza e mantenimento delle caratteristiche strutturali e gestionali delle imprese alimentari
    - check list per la verifica delle condizioni preoperative: da utilizzare nei casi in cui il controllo preceda l'inizio delle lavorazioni. La verifica della corretta sanificazione di ambienti di lavorazione e di attrezzature è il presupposto fondamentale per la sicurezza delle produzioni
    - check list per la verifica della rintracciabilità: utilizzata per verificare l'efficacia delle procedure di rintracciabilità di un alimento e di richiamo di un prodotto
    - check list per la verifica del corretto trasporto di alimenti: utilizzata per accertare l'adeguatezza delle condizioni igieniche e delle temperature di trasporto degli alimenti oltre che la presenza di registrazione
    - check list per la verifica degli aspetti gestionali delle imprese alimentari esportatrici: consente di accertare la presenza dei requisiti richiesti alle imprese alimentari per esportazione di alimenti in Paesi terzi
    - check list per il controllo dei materiali a contatto con gli alimenti: utilizzata per verificare la conformità dei MOCA secondo le indicazioni del Reg. CE 1935/2004
    - check list per la verifica della formazione degli operatori
    - check list per la verifica delle procedure di autocontrollo
    - check list per la verifica dell'impiego degli additivi
    - check list per la verifica del sistema di gestione della sicurezza alimentare

  - check list per la verifica sulle aziende agricole: utilizzo fitosanitari e rischio microbiologico
- procedura per lo svolgimento di audit: fornisce indicazioni per lo svolgimento di audit e mette a disposizione i documenti e moduli da utilizzare con lo scopo di assicurare comportamenti omogenei ed appropriati da parte degli incaricati di questa modalità di controllo
- procedura per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali
- procedura per il riconoscimento
- procedura per il controllo ufficiale degli additivi, aromi, enzimi
- manuale per il controllo presso le aziende agricole
- linee guida per il controllo delle diete speciali

11.1 MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI

Ogni campione è accompagnato dal verbale di campionamento di cui è predisposto un modello unico, ad eccezione dei casi in cui i Piani di controllo Nazionali ne prevedano uno specifico, come nel caso degli OGM. Ne viene rilasciata copia all'operatore economico interessato e al Laboratorio destinatario del campione da analizzare; nel verbale verranno specificate le eventualità di campionamento previste dal Piano e le modalità con cui è effettuato il prelievo, secondo quanto è contenuto nelle istruzioni per la compilazione di questo verbale.

Ai sensi del D.Lgs. n° 27/2021 le **analisi microbiologiche** vengono eseguite in un'unica aliquota, qualsiasi sia la durabilità del prodotto.

Il quantitativo prelevato, che potrà essere composto da più unità campionarie, va poi immesso nei contenitori sterili per costituire:

- un'unica aliquota per criteri di igiene di processo, per monitoraggi conoscitivi ovvero quando siano richiesti parametri senza limiti, senza convocazione delle parti o nel caso non vi sia una quantità di prodotto sufficiente;

- un'unica aliquota per i criteri di sicurezza ai sensi dell'art.223 del D. Lgs. 271/89 con convocazione delle parti.

Qualora il campione venga eseguito per un controllo su criteri di sicurezza e su criteri di igiene del processo, prevale la regola dei criteri di sicurezza.

Per le **analisi chimico-fisiche** il quantitativo prelevato, che potrà essere composto da più unità campionarie o campioni elementari, va poi immesso nei contenitori per costituire le aliquote:

- un'unica aliquota per criteri di igiene di processo, per monitoraggi conoscitivi ovvero quando siano richiesti parametri senza limiti, senza convocazione delle parti o nel caso non vi sia una quantità di prodotto sufficiente;

- un'unica aliquota per i criteri di sicurezza con convocazione delle parti ai sensi dell'art.223 del D. Lgs. 271/89;

- 4/5 aliquote per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici ove sono previsti limiti di legge:

    1. aliquota per analisi presso il primo Laboratorio ufficiale;
    2. aliquota per O.S.A. presso cui è stato eseguito il campione (controperizia);
    3. aliquota per O.S.A produttore (controperizia);
    4. aliquota per analisi di revisione presso l'I.S.S. con convocazione della parte (controversia);

5. aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dell'Autorità Giudiziaria presso il primo Laboratorio.

Laddove previsto da Regolamenti e/o dai piani nazionali, si procederà alla miscelazione dei campioni elementari in fase di prelevamento se vi sono le condizioni o in alternativa le parti interessate verranno convocate presso il laboratori di analisi per poi procedere alla miscelazione del campione globale e successiva formazione delle aliquote di legge.

Nel prelievo di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari viene applicato il D.M. del 23 luglio 2003.

I campionamenti vengono ripartiti nel corso dell'anno secondo i programmi concordati con il Laboratorio LSP e il Settore Laboratorio dell'APPA e l'IZS delle Venezie. I campionamenti da inviare a laboratori esterni al territorio provinciale, verranno effettuati secondo la disponibilità accordata dal laboratorio che effettuerà le analisi.

11.2 REGISTRAZIONI DELLE ATTIVITÀ NEL SISTEMA INFORMATICO AZIENDALE SISWEB

Il sistema informativo di sanità pubblica SISWeb è in funzione dal 2007 e ha lo scopo di sistematizzare e condividere i dati di attività dei servizi che si occupano di sicurezza alimentare.

Il SISWeb garantisce l'implementazione del registro delle imprese alimentari che viene aggiornato di continuo e assicura una discreta precisione nel conteggio delle attività presenti nei distretti della provincia suddivise per codice di attività ministeriale.

Il sistema informativo consente di rispettare i debiti informativi nei confronti del Ministero della Salute, del Servizio Politiche sanitarie e per la non autosufficienza della Provincia e del Dipartimento di Prevenzione.

Le schede anagrafiche delle aziende alimentari presenti nel registro contengono specifiche relativamente ai codici ATECO e alle "Master List" 852/2004 che rappresentano il riferimento univoco per l'intero territorio nazionale ai fini della programmazione e rendicontazione dei controlli ufficiali.

Nella compilazione della relazione di controllo andranno specificati uno o più codici master list per le diverse attività oggetto di controllo nell'impresa. Ad esempio se una azienda effettua sia il commercio all'ingrosso che al dettaglio, andranno richiamati i codici master list MS.060.100 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry. e MS.060.200 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande sia nella relazione di controllo che in sisweb.

12 CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Il Centro di Controllo Micologico istituito con Deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari in data 29/04/1998, ai sensi della L. 352/1993 integrata dal DPR 376/96, si avvale della collaborazione di 4 (3 per il servizio di pronta disponibilità) tecnici della prevenzione in possesso dell'attestato di micologo e iscritti nel registro nazionale (di cui 3 in servizio presso U.O. diverse da quella del U.O.IAN).

Oltre a svolgere le attività richieste dal Ministero della Salute che con nota di data 16 gennaio 2015 invita le autorità sanitarie territorialmente competenti ad intensificare i controlli sui funghi freschi e quelli essiccati sia di produzione nazionale che di provenienza dei Paesi Terzi e/o comunitaria riguardo l'impiego di additivi alimentari e in particolare di solfiti, in linea con l'attività svolta negli anni precedenti, il Centro di Controllo Micologico provvede ad organizzare il servizio di pronta disponibilità

micologica per garantire ai medici dei Pronto Soccorso ospedalieri la consulenza di un esperto micologo in caso di sospetta intossicazione da funghi.

Inoltre, compete al CCM il rilascio dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine commercializzate che è subordinato alla partecipazione ad un incontro formativo della durata di 2 ore circa e al superamento di una prova d'esame scritta con domande a risposta multipla e al riconoscimento delle specie che si vogliono vendere.

Nel corso delle consulenze i micologi redigono una scheda in cui, oltre a indicare i dati dell'utente, riportano anche le specie fungine visionate, registrandole e suddividendole per categorie di commestibilità (funghi velenosi mortali, funghi non commestibili/tossici e funghi commestibili). I funghi presentati al controllo che sono dichiarati non commestibili, tossici e mortali non sono restituiti all'utente, ma trattenuti e distrutti.

Nel 2025 proseguiranno analoghe attività, sia per l'attività di riconoscimento funghi, che per gli interventi in caso di intossicazioni da funghi. Verranno anche garantite eventuali certificazioni richieste nel corso dell'anno.

13 ALLERTA SICUREZZA ALIMENTARE

Con DPG n. 2134/2003 "Approvazione direttiva per la gestione delle procedure inerenti il sistema per i prodotti alimentari" le funzioni di nodo provinciale sono delegate alla Direzione Igiene Pubblica attuale Dipartimento di Prevenzione. Spettano al Dipartimento di Prevenzione l'attivazione delle notifiche e la ricezione delle segnalazioni di allerta, la comunicazione dei punti di contatto e dei referenti allertabili 24 ore su 24 e la gestione degli interventi commisurati alla gravità della segnalazione.

Per la gestione del sistema di allerta due Tdp sono stati profilati come Creator su iRASFF e sono stati incaricati della gestione delle attività richieste. Per ogni allerta viene creato un fascicolo in Pitre che contiene tutta la documentazione attinente. A completamento delle attività, viene fatto un documento di chiusura che riassume le principali azioni intraprese.

14 ALTRE ATTIVITA' DELL'AUTORITA' COMPETENTE

L'autorità competente – direttore di U.O. - a seguito della segnalazione di non conformità segnalata dal personale incaricato del controllo ufficiale, adotta un provvedimento con il quale dispone all'Operatore il rientro dalla non conformità. Tale azione esecutiva si chiama disposizione sia che ci si trovi di fronte a una nc lieve o ad una NC grave.
Il personale incaricato del controllo ufficiale che ha effettuato l'accertamento redige l'atto relativo alla non conformità che verrà successivamente trasmesso all'interessato dall'Autorità competente. Nell'intestazione dell'atto sarà riportata l'indicazione del Responsabile del procedimento, ovvero della persona incaricata del controllo ufficiale che ha rilevato la non conformità.
L'atto sarà identificato da una numerazione progressiva data dal numero di fascicolazione generato dal protocollo PiTRE.

15 COMUNICAZIONE

Oltre a redigere una relazione annuale di attività che riassume tutte le attività di controllo e di campionamento effettuate, è fondamentale recuperare quelle azioni di promozione della salute in

ambito alimentare che incidono sui principali determinati attivando percorsi di collaborazione con i principali portatori di interesse.

Un impegno in questa direzione è quello di organizzare un incontro annuale con le Associazioni di categoria in cui si condividono i dati di attività e si discutono le criticità riscontrate e le linee di programmazione previste per l'anno in corso. L'obiettivo è quello di consolidare un lavoro comune orientato al mantenimento di un processo partecipativo per il miglioramento della qualità e della sicurezza delle produzioni alimentari e sullo sviluppo di una cultura della sicurezza alimentare e della comunicazione tra organi di controllo e imprese.

16SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

16.1 SISTEMI DI SORVEGLIANZA

Nel 2023 è stata svolta la raccolta dati nell'ambito di tre sistemi di sorveglianza: Okkio alla Salute.

HBSC e GYTS sono progetti coordinati dall'Istituto superiore di Sanità e svolti in collaborazione con l'Organizzazione Mondiale della Sanità il cui scopo è valutare i comportamenti legati alla salute, gli stili e i contesti di vita dei giovani. Si collocano nell'ambito di un protocollo d'intesa tra il Ministero della Salute e il Ministero dell'Istruzione in applicazione del DPCM 12/05/2017 che ha inserito la sorveglianza sui rischi comportamentali in età 11-17 anni tra i sistemi di sorveglianza di rilevanza nazionale e regionale.

Lo studio HBSC ha lo scopo di incrementare le conoscenze circa la salute dei giovani (11, 13, 15 e 17enni), con particolare attenzione alle abitudini alimentari e immagine corporea, all'attività fisica e al tempo libero, ai comportamenti a rischio, alla salute e benessere, al contesto familiare e nel gruppo dei pari, all'ambiente scolastico e all'impatto della pandemia.

Parallelamente allo studio HBSC sarà svolta, su un campione di ragazzi tra 13 e 15 anni (appartenenti a classi diverse di quelle del campione HBSC), l'indagine GYTS, sull'uso del tabacco e delle sigarette elettroniche.

Le rilevazioni sono condotte attraverso la compilazione di questionari anonimi on-line a scuola e in orario di lezione e prevedono il coinvolgimento di circa 74 scuole e 290 classi sull'intero territorio provinciale.

Per comprendere la dimensione del fenomeno nei bambini e i comportamenti associati, a partire dal 2007, il Ministero della Salute/CCM ha promosso e finanziato lo sviluppo del sistema di sorveglianza OKkio alla Salute, coordinato dal Centro Nazionale per la Prevenzione delle Malattie e la Promozione della Salute dell'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni e province autonome e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Nel 2023 verrà svolta in provincia di Trento la raccolta dati nell'ambito del sistema di sorveglianza di Okkio alla salute che è un sistema di sorveglianza sul sovrappeso e l'obesità e i fattori di rischio correlati nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni). Obiettivo principale è descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, delle abitudini alimentari, dei livelli di attività fisica svolta dai bambini e delle attività scolastiche favorenti la sana nutrizione e l'esercizio fisico, al fine di orientare la realizzazione di iniziative utili ed efficaci per il miglioramento delle condizioni di vita e di salute dei bambini delle scuole primarie.

16.2 CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA DI INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Il Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 stabilisce che tra le competenze delle ASL vi siano le attività di controllo relative all'etichettatura degli alimenti, in particolare le indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM.
Tra le attività di controllo sulla sicurezza alimentare sono inserite quindi dei controlli sulla corretta informazione ai consumatori nelle attività di somministrazione con la verifica della presenza del registro allergeni. Presso le attività di vendita al dettaglio e ingrosso, di ristorazione e di produzione vengono controllate a campione le etichettature dei prodotti rispetto alle seguenti informazioni:

- data di scadenza o termine minimo di conservazione;
- allergeni in risalto tra gli ingredienti dichiarati;

- indicazioni sulle condizioni di conservazione e rispetto delle stesse;
- presenza della tabella nutrizionale.

Le attività di controllo delle informazioni/ etichettature sono indicate nella relazione di controllo e registrate in SISWEB.
Il personale incaricato del controllo è stato formato nel 2023.

16.3 ASSEGNAZIONE DELLE ATTIVITÀ

L'assegnazione delle specifiche competenze è eseguita nel corso di alcuni incontri di U.O. e formalizzata con lettera individuale di assegnazione delle attività in cui vengono esplicitate le imprese alimentari da ispezionare, i tipi di controllo e il numero delle verifiche e dei prelievi per il campionamento.

Nell'assegnazione delle responsabilità il Direttore di Unità operativa tiene conto delle misure di prevenzione della corruzione, previste dal piano Aziendale, tra cui l'assenza di conflitto di interesse, la rotazione del personale e l'effettuazione di controlli congiunti. In particolare, per le tipologie di controllo ufficiale a carattere generale è prevista la rotazione del personale per area geografica o per tipologia di stabilimento. Per le attività più specifiche (come il controllo dei fitosanitari, sopralluoghi finalizzati al "riconoscimento" dell'impresa alimentare) che presuppongono una professionalità specializzata, nei limiti determinati dalle esigenze organizzative, si opera l'alternanza di almeno due tecnici o l'effettuazione di ispezioni congiunte.

16.4 CONSUNTIVAZIONE E VERIFICA DELL'EFFICACIA

Nell'ambito delle relazioni previste dal processo di budget, l'U.O. predispone un report sullo stato di avanzamento del programma operativo utilizzando i seguenti indicatori n° controlli ufficiali eseguiti/n° di controlli ufficiali programmati**;** n° campionamenti eseguiti/n° campionamenti programmati.

Il report viene esaminato dal Direttore di U.O. e dalla successiva valutazione possono conseguire variazioni del programma operativo di U.O. in corso d'anno.

La verifica dell'efficacia dei controlli viene effettuata a cadenza quadrimestrale dal Direttore dell'U.O. o da personale delegato tramite:

controllo documentale di un campione (pari al 5%) delle relazioni ispettive richieste ai tecnici della prevenzione in modo casuale, utilizzando una griglia apposita, su cui viene valutata, la corretta applicazione delle procedure di controllo ufficiale, di attribuzione della categorizzazione del rischio, la completezza e la correttezza della compilazione delle check list utilizzate, la gestione delle osservazioni-inadeguatezze-non conformità rilevate

attività di supervisione*,* con la compilazione di una relazione, con verifica della corretta applicazione delle procedure operative e istruzioni operative da parte del personale ispettivo al fine di verificare eventuali problematiche interpretative ed operative dello stesso.

L'attività di supervisione svolta dalla responsabile di U.O. dott.ssa Silva Franchini e dalla coordinatrice dott.ssa Giuseppina Pezzarossi.

16.5 CONSUNTIVAZIONE FINALE

Il responsabile di U.O. provvede, al termine del periodo di attuazione del programma, alla consuntivazione delle attività svolte e degli obiettivi raggiunti.

16.6 RIESAME DI SISTEMA

I risultati raggiunti attraverso l'attuazione dei singoli programmi operativi di U.O. vengono confrontati con quanto previsto dal "Piano Provinciale Integrato dei controlli 2023-2027" in sede di Riesame di sistema.

16.7 MONITORAGGIO DEL PROCESSO

Caratteristica	Parametro/modalità di controllo
Raggiungimento degli obiettivi	• Analisi degli scostamenti dell'indicatore di performance dall'indicatore target prefissato • Analisi degli scostamenti rispetto alla tempistica riportata nel programma operativo
Coerenza obiettivo-responsabilità	• Analisi delle situazioni in cui l'attribuzione degli obiettivi si sia rivelata a consuntivo non corretta o poco chiara
Utilizzo delle risorse	• Analisi degli scostamenti tra risorse (umane, strumentali, finanziarie, ecc.) previste e risorse effettivamente impiegate

16.8 FORMAZIONE

Nel corso del 2024 si pianifica la realizzazione di due eventi formativi destinati al personale incaricato dei controlli, in particolare:

1. Gruppo di miglioramento su Acque potabili. Coinvolgimento di tutto il personale che si occupa di acque potabili per una revisione sistematica della letteratura, della normativa, con stesura di nuove procedure e definizione delle modalità di interfaccia con i gestori idrici per gli adempimenti richiesti dal nuovo Decreto Legislativo 18/2023.
2. Formazione specifica su attività di campionamento per il personale dell'Unità Operativa : aggiornamento sulle nuove procedure operative di prelevamento per i diversi piani di controllo ufficiale e di monitoraggio, interpretazione dei rapporti di prova rilasciati dai laboratori ufficiali (test di significatività statistica, limiti di incertezza, etc..).
3. Master di secondo livello a Pavia sulla Nutrizione

16.9 FORMAZIONE ALL'ESTERNO

Anche nel 2025 si continua la collaborazione con gli Istituti alberghieri e con l'evento congressuale dedicato alle medicina di montagna.

Sono previsti interventi televisivi e radiofonici sul tema della sicurezza alimentare e nutrizionale.